



SWISS 
BARBECUE
ASSOCIATION

Daniel Hack
Jury-Marshall
Mobil: 0041 79 332 18 40
Email: daniel.hack@bluewin.ch

14 Plätze

äs hät solangs hät

Grill- Jurykurs «Meat Academy»



Datum: **Donnerstag 12. April 2018**

Zeiten: ab 18 Uhr Begrüssung mit Apéro
Start des Kurses 18:30h, Kursende 21.30h

Ort: SMITH and de LUMA
Grubenstrasse 27,
CH 8045 Zürich
www.smithanddeluma.ch



Kursleitung: Jürg Wetli und Daniel Hack

Kursgebühr: 160.- CHF (für Mitglieder, 80.-) inkl. ausführlicher Degustationen (=Abendessen) und Getränke (Wein, Mineralwasser und Kaffee). Die Kursgebühr ist bei Kursbeginn bar zu entrichten.

Anmeldung: Daniel Hack
daniel.hack@swissbarbeucue.ch

In diesem Kurs werden sich Theorie und Praxis in Form von Anschauungen und Degustationen abwechseln. Wir beginnen mit einer kurzen Theorie und gehen dann zur Praxis über. Wir werden den ganzen Abend reichlich Fleisch degustieren und essen – bringt also Hunger mit. Wir werden KEINE Tiere zerteilen.

Es gibt eine kleine Einführung in die Sensorik und einen praktischen Test über die fünf Grundgeschmäcker und anschliessend eine Bliddegustation über verschiedenen Fleischsorten.



Wir hören auch was zur Theorie von Fleisch, Einfluss der Fütterung der Tiere auf den Geschmack, Schlachtung, Lagerung, verschiedene Zuschnitte (Second Cuts) und deren Eigenschaften und immer wieder die Praxis zur Theorie...

LUMA stellt sich vor und wir degustieren mit Pilz gereiftes LUMA-Fleisch.

Wir werden den Abend bei einem Glas Wein, ein paar Fritten und einem kleinen Salat ausklingen lassen – und wer noch mag Fleisch.